



[Yotam Ottolenghi](#)

Simple. Das Kochbuch

Yotam Ottolenghis preisgekrönte Rezepte sind immer ein Fest, ein unvergessliches Erlebnis in Kombination von Fülle, Geschmack und Überraschung. SIMPLE ist da nicht anders, mit 140 brandneuen Gerichten, die alle maximalen Geschmack bei minimalem Aufwand garantieren. Ottolenghi und simple Küche, diese beiden Schlagworte passen auf den ersten Blick nicht zusammen. Und doch gelingt dem bekannten Koch aus Großbritannien in seinem neuesten Buch der Spagat zwischen einfachen aber besonderen, orientalischen Gerichten hervorragend. Die originellen Rezepte sind alle in weniger als 30 Minuten nachgekocht. Auch die Zutatenliste ist kurz gehalten und oft greift der Autor dafür in die Vorratskammer. Ottolenghis beeindruckende Kreationen passen zu einem ruhigen Feierabend oder zu einem spontanen Besuch von Freunden. Ob Lamm-Feta-Bällchen oder Harissa-Tofu, alle Kreationen sind gewohnt orientalisches raffiniert und dabei schnell und unkompliziert zubereitet.



In der Einleitung werden die sechs Kategorien, passend zu den Buchstaben von SIMPLE erklärt. Bei jedem Gericht signalisieren dann die entsprechenden Icons, ob es zum Beispiel einfach als gedacht oder gut vorzubereiten ist. Zum Brunch gibt es bei dem sympathischen Briten etwa Omelette mit Harissa und Manchego oder Rote-Beete-Ziegenkäse-Brot. Gemüsegerichte sind natürlich auch vorhanden, so gibt es beispielsweise Blumenkohl-Tabouleh oder geröstete Aubergine mit Sardellen. Zudem finden sich Reis- und Pastagerichte sowie Kreationen mit Fleisch und Fisch, wie Lamm-Pistazien-Bratlinge oder Wolfsbarsch mit Sojasauce und Ingwer. Auch süße Desserts und Kuchen dürfen natürlich nicht fehlen. Außerdem finden sich Menüvorschläge und Ideen für Festessen oder Schlemmereien für Gäste am Ende des Buches. Das Kapitel „Ottolenghi-Zutaten“ zeigt wie Tahini oder schwarzer Knoblauch aus einfachen Gerichten etwas Besonderes macht.

Über den Autor: **Yotam Ottolenghi**, geboren 1968, wuchs als Sohn eines Italieners und einer Deutschen in Jerusalem auf. 1997 ging er nach London und absolvierte die Kochschule *Le Cordon Bleu*. Danach arbeitete er als Chef-Pâtissier bei *Baker&Spice* in London. Bereits sein erstes Werk „Ottolenghi – Das Kochbuch“ war in England ein bahnbrechender Erfolg. Obwohl selbst kein Vegetarier, setzte er mit den Nachfolgern „Genussvoll vegetarisch“ und „Vegetarische Köstlichkeiten“ neue Maßstäbe in der Gemüseküche und schuf sich damit auch in Deutschland eine wachsende Fangemeinde. Sein letztes Werk „SWEET“ widmete sich süßen Gerichten und Desserts. Die Bücher des Israeli mit deutscher und italienischer Großmutter sind in Deutschland wahre Bestseller. In seiner Wahlheimat London betreibt Ottolenghi mit seinem Team mehrere Delis und Restaurants.

[Yotam Ottolenghi](#)

Simple. Das Kochbuch

ISBN 978-3-8310-3583-0

320 Seiten, 206 x 280 mm

ca. 200 Fotografien und Illustrationen

€ 34,95 (D) / € 36,00 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.